

# ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

## FIGYELŐ

### (GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

#### TEJIPAR

##### Yoghurt-aludttej

A yoghurt zsírtartalmát a M. SZ. 12258 szabvány 5%-ban, a yoghurt-aludttej zsírtartalmát pedig 3,5%-ban állapítja meg. Ennek ellenére egyes tejipari vállalatok a szabvány előírásait nem veszik figyelembe és a yoghurt-aludttejet yoghurt címkével látják el. Bár ár szempontjából ez nem jelent visszaélést, mégis a fogyasztóközönség megtévesztését jelenti s így kifogás alá esik.

(B. J.)

##### Habtejszín

A Fővárosi Vegyészeti Intézet által Balassagyarmaton tartott ellenőrzés során a Vendéglátóipari Vállalat cukrász üzemében kifogásolták a helybeli Tejüzemből származó habtejszint, mert a sütemények készítésénél a vajkrém gyártáshoz előállított hab állománya nem volt elég habszerű, sőt inkább nehéz, vajszerű volt. Ez az eset gyakran fordul elő. A kifogásolók oka a magas zsírtartalom volt, ezért nem volt megfelelő a hab. A vizsgálat szerint a tejszín zsírtartalma 51,06% volt. A szállító tejüzem nemcsak a feldolgozó cukrászüzemnek okozott kárt, hanem önmagának is, ami a Vállalatnál az idők folyamán komoly veszteség jelentkezésében nyilvánulhat meg.

(B. J.)

##### Üdítőitalok

A Fővárosi Ásvány- és Szikvízüzem a narancsízű üdítőital gyártmányát ezideig „Bambi” elnevezéssel hozta forgalomba. Az árut a jövőben „narancsízű üdítőital” címkével látja el és olcsóbb árért hozza forgalomba.

(K. J.)

#### BORIPAR

##### Pezsgő — habzóbor

Az Állami Pincegazdaság budafoki üzemében pezsgő-bemutatót rendezett, ahol a hazai gyártmányú pezsgőfajtákat számos külföldi eredetű pezsgő-mintával (szovjet, ausztráliai, csehszlovák, román, bulgár és osztrák) hasonlították össze. A kialakult véleményeket és észrevételeket a jövőben a pezsgőgyártásnál figyelembe fogják venni.

(K. J.)

##### Méz

Az Országos Méhészeti Szövetkezeti Központ külföldi eredetű (mexikói) mézet importált. Bár a méz érzékszervi és kémiai jellemzői nem teljesen

azonosak a magyar mézszabvány szerinti I. oszt. méznek megfelelő értékekkel, a méz I. oszt. méznek minősítendő. Megjegyezzük, hogy a vállalat csak üzemi feldolgozásra hozza ezt az árut forgalomba.

(K. J.)

## ÉDESIPAR

### Új gyártmányok

Az édesiparban folyó évben is tovább szélesítették a választékot s már eddig is számos gyár több új gyártmányát fogadta el a kereskedelem.

A Győri Keksz és Ostyagyár hét új készítménye kerül forgalomba. Az „Úti csomag” elnevezésű töltött ostya 100 g tisztasúlyban készül. Két-két három töltött ostyalapot tartalmazó s burkoló címkével átkötött csomagot csoportosan csomagolnak. A három töltött ostya tölteléke változó. Az egyik lap három rétegű tölteléke közül kettő narancsos s egy kakaós ízű, a második mindhárom rétege barackos, a harmadik ostyaszelet két tölteléke citromos s egy mogyoros. A töltelékek részben zsirkrémszerűek, részben nугatosak. A nугatos töltélek tartalmazhat: barackmagot, madimót, kakaót és földimogyorót. Csomagonként a súlytűrés  $\pm 8\%$ . 20 csomagnál, melyet gyűjtőcsomagolásként alkalmaznak a súlytűrés már csak  $\pm 3\%$ .

Hajó, Banán és Óriás rúd elnevezéssel új töltött ostyaalakzatok készülnek. A „Hajó” 2 cm magas s 7,5 cm hosszú hajó alakú ostyahüvely, melyet megfelelően habosított barackmagot, napraforgómagbelet és kakaót tartalmazó nугatos töltelékkel töltenek. Az ostyahüvelyt ostyalappal fedik s egyharmad részt csokoládés (pormassza) mártóanyaggal vonják be. Ízesítése kellemes vaniliás karamelles. A tölték aránya legalább 62%. A súlytűrés darabonként  $\pm 15\%$ , 50 darabos gyűjtőcsomagolásnál  $\pm 5,0\%$ .

Az „Óriás rúd” 21 cm hosszú s két fél részből összeállított 1,9 cm átmérőjű fatűrös formájú mézes tojáshabos töltelékkel töltött ostyaalakzat. A töltés mértéke, legalább 88%. Súlytűrés darabonként  $\pm 15\%$ , 50 darabos gyűjtőcsomagolásnál  $\pm 5,0\%$ .

A „Banán” 10,5 cm hosszú, 1,7 cm vastag banánra emlékeztető ostyahüvely mézes tojáshabos töltelékkel töltve, ostyalappal fedve s egyharmad részig csokoládés mártóanyaggal bevonva. A tölték aránya legalább 60,0%. A készítmény íze kellemes mézes zamatú. Súlytűrés darabonként  $\pm 15,0\%$ , 90 darabos gyűjtőcsomagolásnál  $\pm 4,0\%$ .

A Győri Keksz és Ostyagyár „Sós uzsonna keksz” néven új lisztesárut hoz forgalomba. A sós keksz  $5,5 \times 7,5 \times 0,7$  cm méretű, hullámos szélű szűrt tészta darab, melynek felületén a ráhintett sókristályok csillognak. Darabszáma 85—95 db/kg. Állaga omlós, íze fűszeres, nyhe sós zamattal. A készítmény sótartalma 2,5%. Szavatossági ideje 90 nap.

„Sós teasütemény keverék” elnevezéssel forgalombakerülő készítmény vajjas, köménymagos és sajtos ízű omlós sóstészta süteményeket tartalmaz. A vajjas süteménydarabok kerek s 1 kg-ban 210 darabot tartalmaznak. A köménymagos ízesítésű darabok rombold alakúak, darabszámuk 230 db/kg. A sajtos ízesítésűek téglány alakúak, 175 db/kg. darabszámmal. Zsirtartalmuk 26,0—28,0%, sótartalmuk 2,3%.

„Éva torta” elnevezéssel 1,8 cm magas nyolcszögletű, párizsikrémmel töltött csokoládéhüvely-desszert kerül forgalomba, csokoládé mennyisége legalább 40,0%. A megengedett súlytűrés darabonként  $\pm 5,0\%$ .

A Szerencsi Csokoládégyár az elmúlt hónap alatt két új gyártmányt mutatott be. Mindkettőt a kereskedelem forgalombahozatalra alkalmasnak tartotta. „Cuki karamella” elnevezéssel zselatin és gumiarabikum tartalmú karamella kerül forgalomba. A cukorkák mérete  $25 \times 17 \times 6$  mm. Négy színben készül. A zöld színű cukorkák ananász, a fehér színűek cit-

rom, a narancssárga színűek narancs, a málnapiros színűek málna zamatúak. A készítmény képlékeny, kissé gumis állagú, darabszáma 212 db/kg, borkő-savtartalma 1,1%. Kettős paraffinált papírban kerülnek forgalomba.

A „Dió drázsé” darabos diót tartalmaz, csokoládé bevonattal. A dió korpusz mennyisége legalább 30,0%, a csokoládé aránya legalább 32%. Darabszáma 680 szem/kg.

(R. L.)

## Cukoralakzatok

A szövethuzeti cukrászüzemek húsvétra cukoralakzatokat készítettek. Az alakzatokat forgalombahozatal előtt be kell mutatni a kereskedelemnek, mely csak az alábbi jellemzők esetén adja meg az árusítási engedélyt. Csomagolás: Alumíniumfóliába gyűrődés mentesen csomagolva, a száj, szem, fil stb. részek fémlakkal vagy kopállakkal tetszetősen festve. Minden darabon megfelelően felerősített címkén a gyártó nevét, a fogyasztói árat s „cukorból készült” megjelölést kell feltüntetni. Az egyes alakzatokat egyenként selyempapírba kell csomagolni. A cukoralakzatok talpa lehet nyitott vagy keménypapírlemezrel takart. A cukoranyagot édesipari eszenciákkal zamatosíthatják.

(R. L.)

## Csokoládésárúk

Több csokoládésáru a nyári melegben gyakran már egy két hét alatt íz és szagelváltozást szenved. Ezek szokszor olyan mértékűek, hogy az áru már szavatossági idején belül sem hozható forgalomba. Ilyen készítmények többek közt: a Kedvenc szelet, édes teasütemény, tejszokoládé, gyümölcses, olajosmagvakkal dúsított csokoládé stb. Az ipar és kereskedelem most készíti azoknak a cikkeknek a jegyzékét melyeknek gyártását május hó elseje után az ipar megszünteti s az újbóli gyártást csak szeptember elsején kezdi meg. Javaslatokat szívesen fogadnak.

(R. L.)

## Rágógumi

Az import rágógumi forgalombahozatalával bebizonyosodott, hogy a hazai fogyasztók is szívesen vásárolnak rágógumit. A Győri Kecsés és Ostyagyár csehszlovák tapasztalatok alapján rövidesen megkezdte a gyártást. A bemutatott előminták megfelelő minőségűek voltak. A különböző ízek különböző színben kerülnek forgalomba.

(R. L.)

## Dextróz

Külföldön a keményítőcukrot, közismert nevén krumplicukrot lassan kiszóritja a kristályos dextróz. A Demecseri Keményítőgyár dextróz készítménye után most a Zamat Kávészer és Édesiparigyar is megkezdte a gyártását. A készítmény dextróz tartalma legalább 86,0%.

(R. L.)

## Kávé

A kereskedelem és ipar képviselői megegyeztek abban, hogy a jövőben világosabb színűre pörköljük a kávékat. A pörkölés mértékének ellenőrzésére jellemmintákat készítettek. Mind a pörkölés alsó, mind felső határának ellenőrzésére készült etalon. A megegyezéssel egyidejűleg a kereskedelem rendelkezést adott ki, melyben megtiltotta a vendéglátóipari üzemeknek, hogy a kávékat utánpörköljék.

Január hónapban a pörkölt kávé az alábbi keverésben került forgalomba: Santos 80%, Etióp kávé 20%.

(R. L.)

## Fagylalt

A Csemegekereskedelmi V. új fagylaltkészítményeket hozott forgalomba. A „Jégkrém rúd” csokoládés mártóanyaggal bevont hengeralakú tejszínűs fagylalt. A „Jégkrémtorta” tejszínhabbal dúsított torta alakú, tejszínhabbal díszített fagylalt, kerek tortadobozba csomagolva. Mindkét készítmény állományának stabilizálására monogliceridet használnak.

(R. L.)

## FŰSZEREK

### Vanília

A közelmúltban e rovatban megjelent tájékoztatás szerint, a szálanként, szabadon árusított vaniliánál a minőségi értécsökkenés mellett — a beszáradásokra hivatkozással — a fogyasztói árnál sok visszaélesi lehetőség állt fenn. Számos, jogos kifogás után, ezen változtatott az a helyes intézkedés, hogy ezután nettó 10 g-os előrecsomagolásban (celofán fiolákban) kerülhet csak a vanília kiskereskedelmi forgalomba. Minden csomagolási egységen fel kell tüntetni a tisztasúlyt, a fogy. árat Ft. (10 g. 9,— Ft) a szavatossági időt és a csomagolás napját. Az előrecsomagolást az ÉCSV. végzi. Az ilyen csomagolás a kiszáradástól is jobban védi az árut, de elmulaszthatatlan, hogy a kiskereskedelemben mindenkor jól záródó üvegekben, vagy szagmentes, jól záródó dobozban tartásuk a vanília fiolákat.

(S. L.)

## KOZMETIKA

Régi hiányt pótol a Magyar Forradalmi Munkás Paraszt Kormány 8/1959. II. 12. sz. rendelete a kozmetikai készítmények előállításáról és forgalombahozataláról, valamint ezt követően az Élelmezésügyi Miniszter 1/1959. II. 22. sz. rendelete az előbbi Kormányrendelet végrehajtásáról. Felsorolja milyen készítmények tartoznak a rendelet hatálya alá, hogyan kell gyártási engedélyt szerezni, előírja a kozmetikai készítmények kötelező ellenőrzését, felsorolja azokat az eseteket, amelyek szabálysértésnek minősülnek. Mellékletében megtaláljuk azoknak a festékeknek a névsorát, melyek 1960. XII. 31. után kozmetikai készítmények színezésére felhasználhatók. Kivétel a szárvíz és a fogkrém, melyeknek színezésére csak olyan festéket szabad felhasználni, amelyik élelmiszer festésére is megengedett.

(H. L.-né)

### Szappan

Még mindig sok a kis súlyú (90—92 g illetve 149—150 g) és kevés zsírsavtartalmú (72—75%-os) pipereszappan. Különösen a Klub, Bohém, Lanolin, Dominó, Calita, Elida-szappanok között fordult elő. Az Elida 1/10-es Favorit szappan felülete a csomagolásra felhasznált sötétkék csomagolópapírtól kék színű.

(H. L.-né)

### Fogkrém

A belföldi fogkrémek konzisztenciája nem kifogástalan, a tubus nyakán kemény dugó keletkezik, ezért a fogpasztát kezdetben alig lehet kinyomni. Állandó panasz a közönség részéről, hogy habzó fogkrémet nem lehet kapni. A Dentofil fogkrém habtérfogata az utóbbi időben 0—40 ml között változott, a régebben lált 140—200 ml helyett.

(H. L.-né)